



Mª José García Ruiz



Roscos de vino



Roscos de vino

Almedinilla

INGREDIENTES:

- 2 Kg de harina.
- 350 ml de aceite de oliva.
- 2 Kg de azúcar.
- 50 g de ajonjolí.
- Vino blanco.
- Agua.

ELABORACIÓN:

Tostar el aceite con una cáscara de limón. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Echar el ajonjolí y reservar.

En un recipiente echar la harina, añadir el aceite con el ajonjolí, $\frac{1}{4}$ Kg de azúcar, mezclar hasta que salga una masa homogénea. Calentar un poco de vino, ir añadiéndolo a la masa hasta que quede manejable y no se rompa. Dar forma de rosco y cocer al horno a temperatura fuerte, hasta que quede dorado.

Con el azúcar restante hacer un almíbar (con dos vasos de agua, se calienta a fuego lento). Cuando tengamos el almíbar, lustrar los roscos.

CURIOSIDADES

Se acompaña con arresol.

Es un dulce típico de navidad. Desde navidad se reservan unos pocos roscos para ser bendecidos el día de La Candelaria. En este día, en Almedinilla se preparan unas cestas con roscos de pan, roscos de vino y ramas de romero y se llevan a bendecir. El romero bendecido no se tira, daría mala suerte. El que no se guarda, se quema, todo menos tirarlo.